

Kalte Vorspeisen

Grüner Gartensalat mit hausgemachtem Dressing

7.90

Wildmix-Datterinitomaten mit Burrata

Basilikumöl und Balsamicocreme

16.90

Gegrillter Pulpo

mit Avocadocrème und Tomaten-Salsa

17.90

Schweizer Rindstatar (ca. 80 g.)

rassig mariniert, dazu Salatbouquet und Toast

18.90

Suppen

Gelbe Tomaten-Creme-Suppe

Basilikumöl und schwarze Oliven

9.90

St.Galler Klosterkäse-Suppe

pikant und würzig, Dörraprikosentatar

9.90

Châteaubriand

Nur auf Vorbestellung ab 2 Personen

„Klassisch“

mit Sauce béarnaise, Gemüse und Pommes frites

200g pro Person 55.-

Tapas-Variation

Der ideale Begleiter zu einem guten Glas Wein

25.-

Hauptgänge

Fleisch

Schweizer Rindstatar (ca. 160g.)

verfeinert mit Harissa, Kapern, Essiggurken und Dijon-Senf,
dazu Salatbouquet und Grill-Kartoffeln

33.-

Pouletbrust Cordon bleu (im Cornflakes-Mantel)

mit Pesto, Rohschinken und Mozzarella, auf Gemüsebeet und Pommes

33.00

Kalbs-Saltimbocca-Spiessli

auf Marsala-Mascarpone-Risotto

39.90

Gegrillte Rindsfiletwürfeli

rassig gewürzt, Kichererbsen-Sesam-Mousseline, Süsskartoffelspalten

48.50

Gelbes Thai-Curry

mit Gemüse und **Pouletbruststreifen**, dazu Basmati-Parfümreis

27.90

Fisch

Gegrilltes Doradenfilet

auf Schaumwein-Risotto

29.90

Gegrilltes Zanderfilet

auf Ofen-Gemüse und Rosmarin-Kartoffeln

31.90

Gelbes Thai Curry

mit Gemüse und **Black Tiger Crevetten**, dazu Basmati-Parfümreis

31.90

Vegetarisch

Gelbes Thai-Curry

mit Gemüse, dazu Basmati-Parfümreis

23.90

Saisonal gefüllte Pasta

an Weisswein-Pesto-Reduktion, dazu Burrata

23.50

Dessert

Tonka Bohnen Crème brûlée

dazu Kokosglace

10.90

Gefrorenes Zitrusfrüchte-Soufflé

Eierlikör-Biskuit, Passionsfruchtpurée und Beeren

12.00

Duett von dunkler und weisser Schokolade

Schokoladenmuffin mit flüssigem Kern und weissem Toblerone Schokoladen-Parfait

12.90

Handgefertigte Glace

mit frischen regionalen Zutaten

3.50

Wenn Sie spezielle Ernährungsbedürfnisse oder Lebensmittelallergien haben und mehr über die verwendeten Inhaltsstoffe wissen möchten, bitte fragen Sie uns einfach.